

PAT-NO: JP02000300200A  
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 2000300200 A  
TITLE: FRIED BEAN CURD AND ITS PRODUCTION  
PUBN-DATE: October 31, 2000

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
MATSUO, YOSHIAKI	N/A

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
OK FOOD INDUSTRY CO LTD	N/A

APPL-NO: JP11113419  
APPL-DATE: April 21, 1999

INT-CL (IPC): A23L001/20

ABSTRACT:

PROBLEM TO BE SOLVED: To prevent the rebonding of the inner texture of a fried bean curd and keep the surface gloss over a long period by coating the surface of a fried bean curd with starch.

SOLUTION: The objective fried bean curd is produced by separating the skins of both sides of a fried bean curd to form a bag, impregnating a seasoning liquid containing dissolved starch into the fried bean curd, sealing the fried bean curd together with a seasoning liquid in a synthetic resin film, a bottle, a can, etc., and heating the sealed product to impregnate the seasoning liquid into the fried bean curd and attach the dissolved starch liquid to the surface and inner surface of the fried bean curd.

COPYRIGHT: (C) 2000, JPO

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号  
特開2000-300200  
(P2000-300200A)

(43)公開日 平成12年10月31日(2000.10.31)

(51)Int.Cl. <sup>7</sup>	識別記号	F I	テーマコード(参考)
A 2 3 L 1/20	1 0 8	A 2 3 L 1/20	1 0 8 Z 4 B 0 2 0

審査請求 有 請求項の数4 O L (全 6 頁)

(21)出願番号	特願平11-113419	(71)出願人	390022002 オーケー食品工業株式会社 福岡県甘木市大字小田1080番地の1
(22)出願日	平成11年4月21日(1999.4.21)	(72)発明者	松尾 義明 福岡県甘木市大字小田1080番地1 オーケー食品工業株式会社内
		(74)代理人	100109988 弁理士 今村 定昭 (外3名) Fターム(参考) 4B020 LB06 LC10 LK05 LK20 LP02 LP04 LS04

(54)【発明の名称】 油揚げ及びその製造方法

(57)【要約】 (修正有)

【課題】 表面に澱粉をコーティングすることによって、油揚げ内部の再結着を防止すると共に、表面のツヤを長時間維持する。

【解決手段】 油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した調味液をしみ込ませ、調味液及び油揚げを合成樹脂フィルム、瓶、缶等によって密封して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させる。

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させたことを特徴とする油揚げ。

【請求項2】 油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した水又は湯をかけ、あるいはそれらに浸漬し、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させることを特徴とする油揚げの製造方法。

【請求項3】 油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した調味液に浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させることを特徴とする油揚げの製造方法。

【請求項4】 油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した調味液をしみ込ませ、調味液及び油揚げを合成樹脂フィルム、瓶、缶等によって密封して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させることを特徴とする油揚げの製造方法。

【請求項5】 前記調味液を浸透させた油揚げは、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有することを特徴とする請求項3または4記載の油揚げの製造方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は油揚げ及びその製造方法に関し、特に、表面に澱粉をコーティングすることによって、油揚げ内部の再結着を防止すると共に、表面のツヤを長時間維持する油揚げ及びその油揚げの製造方法に関する。

## 【0002】

【従来の技術】従来、油揚げには、いなり寿司用に味付けされる「味付け揚げ」があり、この「味付け揚げ」は袋状の内部に寿司飯を詰めるだけでいなり寿司をつくることができるようになっている。味付け揚げを製造するには、まず、四角形の油揚げを作成し、この油揚げの内部に針を刺し入れて空気を吹き込み、油揚げをふくらまして内部を袋状とし、袋状の油揚げの中央で切断する。そして、味付け処理を施すようになっている。

【0003】このように、味付け揚げの製造工程においては、油揚げはいったん空気を入れて内部の豆腐質を剥離する処理が施される。しかし、剥離した後、油抜き処理、味付け処理等によって加熱されると剥離していた袋の内面の豆腐質が結着してしまうことがある。これは、油揚げ自体もともと軟らかいため、豆腐質を剥離しておいても豆腐質が接するうちに、互いになじんできて結着するためである。

## 【0004】

【発明が解決しようとする課題】このように、味付け揚げの内面が結着すると、寿司飯等の内容物を詰めるために味付け揚げを開くことが大変面倒になるという問題があった。とくに、機械を使用する場合には、油揚げが破

れやすく、大量の寿司を製造するような場合は味付け揚げを簡単に開くことができるかどうか作業能率を向上させるうえで非常に大きな問題となっている。また、大量に生産された油揚げは、機械、あるいは手作業によって、寿司飯が詰め込まれスーパー、コンビニエンスストア等の店頭で販売されているが、大量生産されたいなり寿司は店頭で並べている間に、表面の調味液が内部の寿司飯に吸収されて、ツヤが消え、新鮮さが失われるという問題もあった。本発明はかかる従来の問題点を解決するためになされたものであって、その目的とするところは、表面に澱粉をコーティングすることによって、油揚げ内部の再結着を防止すると共に、表面のツヤを長時間維持する油揚げ及びその油揚げの製造方法を提供することにある。

## 【0005】

【課題を解決するための手段】前記目的を達成するための手段として本発明請求項1記載の油揚げでは、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させる構成とした。このような構成とすることにより、澱粉が油揚げ内面の再結着を防止する。

【0006】請求項2記載の油揚げでは、油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した水又は湯をかけ、あるいはそれらに浸漬し、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させる方法とした。このような方法とすることにより、油抜きの工程によって澱粉の付着処理が行なわれる。

【0007】請求項3記載の油揚げの製造方法では、油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した調味液に浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させる方法とした。このような方法とすることにより、味付け処理の工程によって澱粉の付着処理が行なわれる。

【0008】請求項4記載の油揚げの製造方法では、油揚げの両面の皮を分離させて袋状とし、澱粉を溶解した調味液をしみ込ませ、調味液及び油揚げを合成樹脂フィルム、瓶、缶等によって密封して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面及び内面に澱粉の溶解液を付着させる方法とした。このような方法とすることにより、油揚げが形崩れせず、均一に味付け、澱粉の付着処理を行なうことができる。

【0009】請求項5記載の油揚げの製造方法では、請求項3または4記載の油揚げの製造方法において、前記調味液を浸透させた油揚げは、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有する方法とした。このような方法とすることにより、適量の澱粉処理が行なわれる。

## 【0010】

【発明の実施の形態】以下本発明の実施の形態1にかかる油揚げの製造方法について説明する。豆腐を四角形に薄く切り、薄く切った豆腐を1個づつ型枠に収容し、型枠と共に高温の油に入れ、きつね色になるまで加熱す

る。この油揚げは厚さ1cm程度、縦横数cmの大きさを有し、内部は海綿状の組織によって閉塞されている。次に、海綿状の組織に針を差し込み、空気を吹き込む。これにより、内部が袋状に膨れ、海綿状の組織が両面に分離し、寿司飯を詰め込む開口部分が形成される。

【0011】内部が袋状に分離した後は熱湯をかけて、油抜きを行なう。この油抜きによって表面のぬめり及び内部の余分な油が除去され、調味液の浸透性が向上する。次に、油揚げを中央で切断し、一辺が開いた2枚の油揚げを形成する。油揚げの切断方法としては、中央で切断して2枚の矩形の油揚げを製造する場合、対角線に沿って切断し、2枚の三角形の油揚げを作成する場合がある。半分に切断した油揚げを60個(約450g)程度まとめてプラスチックフィルムで包装する。澱粉を溶解した調味液(約450g)をプラスチックフィルム内に注入し、フィルム内の空気を除去した上で、プラスチックフィルムの入口をヒートシールする。これによって調味液及び油揚げが脱気状態で密封される。プラスチックシートの材質は熱溶着が可能なもの、例えばナイロンフィルムにポリエチレンフィルムを重合したもの等を使用する。調味液の成分は任意であるが、砂糖、醤油、化学調味料等を混合したものを使用する。プラスチックフィルムを密封した後95℃で80分間、熱湯に浸漬して加熱し、10℃に冷却することにより、表面に澱粉がコーティングされた味付け油揚げが製造される。この油揚げの開口部を調査すると内部は結着しておらず、スムーズに開くことができた。

【0012】ここで、澱粉と調味液の混合割合は、味付け揚げ総重量の0.3%になるように調整する。例えば、揚げたての油揚げの重量は8cm×8cm、厚さ1cmのもので約10gの重量を有する。この10gの油揚げは半分に切って5gの油揚げとされ、油抜きの工程で5gの水分を吸収して10gとされる。その後、水分を絞られて7.5gとされ、絞られた後、調味液を7.5g吸収して15gの味付け揚げが製造される。この15gのうち0.3%、すなわち0.045gの澱粉を含有するように澱粉を溶解する。そのため、油揚げに含浸した調味液7.5gのうち、0.045gの澱粉が含まれる澱粉濃度0.6%の調味液を使用する。

【0013】この澱粉濃度0.6%は調味液の吸収量によって変更することが可能である。例えば、油抜きを行わない場合、5gの油揚げは直接10gの調味液を吸収して15gの味付け揚げとされる。そしてこの場合の調味液吸収量は10gである。そのため、

$(15 \times 0.003) \div 10 = 0.0045$   
澱粉濃度0.45%の調味液を使用する。尚、澱粉の含有量は味付け揚げ総重量の0.3%~1%の範囲で変更可能である。

【0014】次に、実施の形態2にかかる油揚げの製造方法について説明する。本実施の形態にかかる油揚げの

製造方法は、前記実施の形態1において説明した油抜きの処理工程において、澱粉のコーティングを行なう方法である。前記実施の形態1と同様の工程によって、油揚げを袋状に加工した後、澱粉を溶解した湯をかけ、あるいは澱粉を溶解した湯に浸漬して油抜きを行なう。5gの油揚げは、油抜きの工程で5gの水分を吸収して10gとされる。その後、水分を絞られて7.5gとされ、絞られた後、調味液を7.5g吸収して15gの味付け揚げが製造される。湯に対する澱粉の濃度は、15gの味付け揚げのうち0.3%、すなわち0.045gの澱粉を含有するように澱粉を溶解する。そのため、油揚げが吸収した水分2.5gのうち、0.045gの澱粉が含まれる澱粉濃度1.8%の湯を使用する。

【0015】この澱粉濃度1.8%は水分の吸収量によって変更することが可能である。例えば、水分を絞らない場合、5gの油揚げは5gの水分を吸収して10gとされ、その後5gの調味液を吸収して15gの味付け揚げが製造される。そしてこの場合の水分吸収量は5gであるので、

$(15 \times 0.003) \div 5 = 0.009$

澱粉濃度0.9%の湯を使用する。尚、澱粉の含有量は味付け揚げ総重量の0.3%~1%の範囲で変更可能である。

【0016】油抜きを行なった後は、澱粉を含有しない調味液を使用し、プラスチックフィルムに包装し前記実施の形態1と同様の方法によって味付け処理を行なう。本実施の形態の油揚げの製造方法においては、澱粉を溶解した湯による油抜きの際に油揚げの表面に澱粉がコーティングされる。油抜きを行なった後は、そのままの状態、あるいは、通常の方法で味付け等の処理を施して販売される。

【0017】次に、実施の形態3にかかる油揚げの製造方法について説明する。本実施の形態にかかる油揚げの製造方法は、前記実施の形態1において説明した油抜きの工程及び味付けの工程の両方において澱粉のコーティングを行なう方法である。前記実施の形態1と同様に工程によって、油揚げを袋状に加工した後、澱粉を溶解した湯をかけ、あるいは澱粉を溶解した湯に浸漬し油抜きを行なう。油抜きを行なった後は、実施の形態1と同様に澱粉を含有した調味液を使用し味付け処理を行なう。この澱粉を溶解した湯による油抜き、及び澱粉を溶解した調味液による味付けの際に油揚げの表面に澱粉がコーティングされる。尚、湯の澱粉濃度、調味液の澱粉濃度は油揚げの吸収割合に応じてそれぞれ設定する。本実施の形態3では2回の澱粉の付着処理が行なわれるので、確実に澱粉がコーティングされる。

【0018】以上、本発明の実施の形態を説明してきたが、本発明の具体的な構成は本実施の形態に限定されるものではなく、発明の要旨を逸脱しない範囲の設計変更等があっても本発明に含まれる。例えば、前記実施の形

態においては、油揚げ及び調味液をフィルムで包装する方法としたが、瓶、缶等で密封する場合、あるいは密封せずに鍋、釜等によって、直接加熱する場合においても同一の作用効果となる。また、前記実施の形態においては「味付け揚げ」を製造する方法について説明したが、味付け処理が施されていない普通の油揚げでも、内部を分離しやすく作成しておくことによって、各種調理の用途によりその取扱が非常に便利になる。さらに、前記実施の形態においては、油抜き処理、味付け処理時に澱粉をコーティングする方法としたが、その他、油揚げを澱粉の溶解水に浸漬した後、油抜き処理、味付け処理等を行なうことも可能である。

【0019】

【発明の効果】以上説明してきたように、本発明の油揚げ及びその製造方法においては、油揚げの表面及び内面

に澱粉の溶解液を付着させたので、澱粉によって表面がコーティングされ、油揚げ内部の再結着を防止する。そのため、油揚げの開口性が良くなり、内部に寿司飯等を詰める場合に、破れロスを低減し、作業効率を向上させることができる。また、澱粉のコーティングにより、表面にツヤが形成され、長時間の保存にも新鮮さを維持することができる。また、プラスチックフィルムを使用して油揚げの味付け処理を行なうので、油揚げの形くずれを防止し、味付けを均一に行なうことができる。そして、味付けの際にはプラスチックフィルムに包装して加熱処理を行なうので、調味液が均一に浸透し、油揚げの形崩れを生じない。さらに、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有する方法としたので、適度の澱粉がコーティングされる。

【手続補正書】

【提出日】平成11年12月21日(1999.12.21)

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】全文

【補正方法】変更

【補正内容】

【書類名】明細書

【発明の名称】油揚げ及びその製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項1】澱粉を溶解した調味液に、油揚げを浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させたことを特徴とする油揚げ。

【請求項2】澱粉を溶解した調味液に、油揚げを浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させることを特徴とする油揚げの製造方法。

【請求項3】油揚げに、澱粉を溶解した調味液をしみ込ませ、調味液及び油揚げを合成樹脂フィルム、瓶、缶等によって密封して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させることを特徴とする油揚げの製造方法。

【請求項4】前記調味液を浸透させた油揚げは、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有することを特徴とする請求項2または3記載の油揚げの製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は油揚げ及びその製造方法に関し、特に、表面に澱粉をコーティングすることによって、表面のツヤを長時間維持する油揚げ及びその

油揚げの製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】従来、油揚げには、いなり寿司用に味付けされる「味付け揚げ」があり、この「味付け揚げ」は袋状の内部に寿司飯を詰めるだけでいなり寿司をつくることができるようになっている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】大量に生産された油揚げは、機械、あるいは手作業によって、寿司飯が詰め込まれスーパー、コンビニエンスストア等の店頭で販売されているが、大量生産されたいなり寿司は店頭で並べている間に、表面の調味液が内部の寿司飯に吸収されて、ツヤが消え、新鮮さが失われるという問題もあった。本発明はかかる従来の問題点を解決するためになされたものであって、その目的とするところは、表面に澱粉をコーティングすることによって、表面のツヤを長時間維持する油揚げ及びその油揚げの製造方法を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】前記目的を達成するための手段として本発明請求項1記載の油揚げでは、澱粉を溶解した調味液に、油揚げを浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させた。

【0005】請求項2記載の油揚げの製造方法では、澱粉を溶解した調味液に、油揚げを浸漬して加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させる方法とした。

【0006】請求項3記載の油揚げの製造方法では、油揚げに、澱粉を溶解した調味液をしみ込ませ、調味液及び油揚げを合成樹脂フィルム、瓶、缶等によって密封し

て加熱し、油揚げに調味液を浸透させると共に、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させ、表面のツヤを長時間維持させる方法とした。

【0007】請求項4記載の油揚げの製造方法では、請求項2または3記載の油揚げの製造方法において、前記調味液を浸透させた油揚げは、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有する方法とした。このような方法とすることにより、適量の澱粉処理が行なわれる。

【0008】

【発明の実施の形態】以下本発明の実施の形態1にかかる油揚げの製造方法について説明する。豆腐を四角形に薄く切り、薄く切った豆腐を1個づつ型枠に収容し、型枠と共に高温の油に入れ、きつね色になるまで加熱する。この油揚げは厚さ1cm程度、縦横数cmの大きさを有し、内部は海綿状の組織によって閉塞されている。次に、海綿状の組織に針を差し込み、空気を吹き込む。これにより、内部が袋状に膨れ、海綿状の組織が両面に分離し、寿司飯を詰め込む開口部分が形成される。

【0009】内部が袋状に分離した後は熱湯をかけて、油抜きを行なう。この油抜きによって表面のぬめり及び内部の余分な油が除去され、調味液の浸透性が向上する。次に、油揚げを中央で切断し、一辺が開口した2枚の油揚げを形成する。油揚げの切断方法としては、中央で切断して2枚の矩形の油揚げを製造する場合、対角線に沿って切断し、2枚の三角形の油揚げを作成する場合がある。半分に切断した油揚げを60個(約450g)程度まとめてプラスチックフィルムで包装する。澱粉を溶解した調味液(約450g)をプラスチックフィルム内に注入し、フィルム内の空気を除去した上で、プラスチックフィルムの入口をヒートシールする。これによって調味液及び油揚げが脱気状態で密封される。プラスチックフィルムの材質は熱溶着が可能なもの、例えばナイロンフィルムにポリエチレンフィルムを重ねしたもの等を使用する。調味液の成分は任意であるが、砂糖、醤油、化学調味料等を混合したものを使用する。プラスチックフィルムを密封した後95℃で80分間、熱湯に浸漬して加熱し、10℃に冷却することにより、表面に澱粉がコーティングされた味付け油揚げが製造される。

【0010】ここで、澱粉と調味液の混合割合は、味付け揚げ総重量の0.3%になるように調整する。例えば、揚げたての油揚げの重量は8cm×8cm、厚さ1cmのもので約10gの重量を有する。この10gの油揚げは半分に切って5gの油揚げとされ、油抜きの工程で5gの水分を吸収して10gとされる。その後、水分を絞られて7.5gとされ、絞られた後、調味液を7.5g吸収して15gの味付け揚げが製造される。この15gのうち0.3%、すなわち0.045gの澱粉を含有するように澱粉を溶解する。そのため、油揚げに含浸した調味液7.5gのうち、0.045gの澱粉が含まれる澱粉濃度0.6%の調味液を使用する。

【0011】この澱粉濃度0.6%は調味液の吸収量によって変更することが可能である。例えば、油抜きを行なわない場合、5gの油揚げは直接10gの調味液を吸収して15gの味付け揚げとされる。そしてこの場合の調味液吸収量は10gである。そのため、

$$(15 \times 0.003) \div 10 = 0.0045$$

澱粉濃度0.45%の調味液を使用する。尚、澱粉の含有量は味付け揚げ総重量の0.3%~1%の範囲で変更可能である。

【0012】次に、実施の形態2にかかる油揚げの製造方法について説明する。本実施の形態にかかる油揚げの製造方法は、前記実施の形態1において説明した油抜きの処理工程において、澱粉のコーティングを行なう方法である。前記実施の形態1と同様の工程によって、油揚げを袋状に加工した後、澱粉を溶解した湯をかけ、あるいは澱粉を溶解した湯に浸漬して油抜きを行なう。5gの油揚げは、油抜きの工程で5gの水分を吸収して10gとされる。その後、水分を絞られて7.5gとされ、絞られた後、調味液を7.5g吸収して15gの味付け揚げが製造される。湯に対する澱粉の濃度は、15gの味付け揚げのうち0.3%、すなわち0.045gの澱粉を含有するように澱粉を溶解する。そのため、油揚げが吸収した水分2.5gのうち、0.045gの澱粉が含まれる澱粉濃度1.8%の湯を使用する。

【0013】この澱粉濃度1.8%は水分の吸収量によって変更することが可能である。例えば、水分を絞らない場合、5gの油揚げは5gの水分を吸収して10gとされ、その後5gの調味液を吸収して15gの味付け揚げが製造される。そしてこの場合の水分吸収量は5gであるので、

$$(15 \times 0.003) \div 5 = 0.009$$

澱粉濃度0.9%の湯を使用する。尚、澱粉の含有量は味付け揚げ総重量の0.3%~1%の範囲で変更可能である。

【0014】油抜きを行なった後は、澱粉を含有しない調味液を使用し、プラスチックフィルムに包装し前記実施の形態1と同様の方法によって味付け処理を行なう。本実施の形態の油揚げの製造方法においては、澱粉を溶解した湯による油抜きの際に油揚げの表面に澱粉がコーティングされる。油抜きを行なった後は、そのままの状態、あるいは、通常の方法で味付け等の処理を施して販売される。

【0015】次に、実施の形態3にかかる油揚げの製造方法について説明する。本実施の形態にかかる油揚げの製造方法は、前記実施の形態1において説明した油抜きの工程及び味付けの工程の両方において澱粉のコーティングを行なう方法である。前記実施の形態1と同様に工程によって、油揚げを袋状に加工した後、澱粉を溶解した湯をかけ、あるいは澱粉を溶解した湯に浸漬し油抜きを行なう。油抜きを行なった後は、実施の形態1と同様に

澱粉を含有した調味液を使用し味付け処理を行なう。この澱粉を溶解した湯による油抜き、及び澱粉を溶解した調味液による味付けの際に油揚げの表面に澱粉がコーティングされる。尚、湯の澱粉濃度、調味液の澱粉濃度は油揚げの吸収割合に応じてそれぞれ設定する。本実施の形態3では2回の澱粉の付着処理が行なわれるので、確実に澱粉がコーティングされる。

【0016】以上、本発明の実施の形態を説明してきたが、本発明の具体的な構成は本実施の形態に限定されるものではなく、発明の要旨を逸脱しない範囲の設計変更等があっても本発明に含まれる。例えば、前記実施の形態においては、油揚げ及び調味液をフィルムで包装する方法としたが、瓶、缶等で密封する場合、あるいは密封せずに鍋、釜等によって、直接加熱する場合においても同一の作用効果となる。また、前記実施の形態においては「味付け揚げ」を製造する方法について説明したが、味付け処理が施されていない普通の油揚げでも、内部を分離しやすく作成しておくことによって、各種調理の用

途によりその取扱が非常に便利になる。さらに、前記実施の形態においては、油抜き処理、味付け処理時に澱粉をコーティングする方法としたが、その他、油揚げを澱粉の溶解水に浸漬した後、油抜き処理、味付け処理等を行なうことも可能である。

【0017】

【発明の効果】以上説明してきたように、本発明の油揚げ及びその製造方法においては、油揚げの表面に澱粉の溶解液を付着させたので、澱粉のコーティングにより、表面にツヤが形成され、長時間の保存にも新鮮さを維持することができる。また、プラスチックフィルムを使用して油揚げの味付け処理を行なうので、油揚げの形くずれを防止し、味付けを均一に行なうことができる。そして、味付けの際にはプラスチックフィルムに包装して加熱処理を行なうので、調味液が均一に浸透し、油揚げの形崩れを生じない。さらに、総重量の0.3%~1%の割合で澱粉を含有する方法としたので、適度の澱粉がコーティングされる。